

MUFFINS FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

TADAAM!



INGRÉDIENTS pour 5kg de TADAAM!

- ✗ **5 kg** TADAAM! Moelleux vanillé
- ✗ **1,7 kg** Oeufs
- ✗ **1,3 kg** Huile neutre
- ✗ **1,5 kg** Eau
- ✗ **2,2 kg** Framboises surgelées
- ✗ **1 kg** Chocolat blanc



RECETTE

- ✗ Préchauffer le four à 180°C.
- ✗ Au batteur, avec le fouet, mélanger les œufs, TADAAM! et l'eau en même temps jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- ✗ Ajouter l'huile et incorporer à la pâte.
- ✗ Ajouter les framboises et le chocolat blanc. Ne pas trop mélanger.
- ✗ Graisser les moules et remplir aux 3/4 ou verser une couche d'appareil de 4 cm d'épaisseur dans un bac gastro.
- ✗ Cuire à 170°C en chaleur sèche (Adapter les temps de cuisson selon le four) :
 - Format cake ou bac gastro : 40 min
 - Format muffins individuels : 30 min

RENDEMENTS / sac de 5 kg de TADAAM!

- ✗ **5kg de TADAAM** = 13kg de produit fini
- ✗ **325** portions de 40g
- ✗ **215** portions de 60g
- ✗ **160** portions de 80g

POUR RÉUSSIR A TOUS LES COUPS

Conservation : + 3°C / 3 jours / Protéger hermétiquement

Refroidissement : à l'air libre 1H (Préferer à la cellule de refroidissement)

Les quantités de framboises et chocolat blanc sont variables !

Pour + de gourmandise, vous pouvez ajouter un crumble sur les muffins.



www.kolectou.com

Pour+ de recettes, rdv sur l'espace pro ET inscrivez vous à la newsletter !